

DER TSCHÜRTZ

Home:

„Kommen Sie mit mir auf eine kulinarische Sinnesreise und erkunden Sie Länder und Traditionen auf eine unmittelbare, genussorientierte Art und Weise.

Einzigartige Geschmackserlebnisse, aromatische Spezialitäten, deftige Schmankerl.

Für jeden Gaumen gibt es Neues zu entdecken.

Schmecken Sie Vielfalt. - Schmecken Sie Qualität!“

Otmar Tschürtz

Produkte und Innovationen:

Regionale Spezialitäten:

Loipersbacher Hammerfleisch

Der geselchte Rohschinken wird nach alter Familientradition in aufwendiger Handarbeit aus den Hammen, dem Schlögel des Schweins, hergestellt.

Verwendet werden ausschließlich Tiere der Region, die in schonender Mast heranwachsen.

Nur auf diese Weise erhält man Fleisch von bester Qualität.

Die Hammen, die für die Herstellung des Loipersbacher Hammerfleisch ausgewählt werden, müssen wiederum den hohen Qualitätsstandards entsprechen, die Otmar Tschürtz vorgibt:

„Mein Reinheitsgebot besagt: Ich nehme nur Hammen von erstklassiger Qualität, Meersalz und viel Zeit - sonst nichts.“ (Otmar Tschürtz)

Loipersbacher Rohschinken

Der „Prosciutto crudo di Loipersbach“ ist eine Spezialität des Fleischhauers, die unter besonders hohem Zeitaufwand erzeugt wird.

Der knochengereifte Rohschinken zeichnet sich vor allem durch eine harmonisch ausgeglichene mild-würzige Note aus. Dieses unverwechselbare Aroma ist auf die lange Reifezeit an den Hängen des Ödenburger Gebirges zurückzuführen, die mindestens 15 Monate in Anspruch nimmt.

Denn Qualität braucht Zeit.

Am Rande der Alpen, die die Zeit überdauern, herrscht das milde pannonische Klima, das die idealen Voraussetzungen für das Gedeihen des „Prosciutto crudo di Loipersbach“ erfüllt.

Loipersbacher Schubwurst

Die Loipersbacher Schubwurst ist ein originäres Erzeugnis der Loipersbacher Bauern.

Die Idee zur Loipersbacher Schubwurst kam im Zuge des Sautanz, dem traditionellen Schlachtfest, das über die Jahre zu einem Ereignis der Sonderklasse avancierte und heute einen fixen Platz in der Gesellschaft einnimmt.

Damals wurde mageres und fettes Fleisch in Streifen geschnitten, gut gewürzt und, da man noch keine Füllmaschinen besaß, „per Schub“ in Gedärmen verwurstet. Die Wurst wurde gekocht, und im Rauchfang der sogenannten Rauchkuchl langsam kalt geselcht.

Die Loipersbacher Schubwurst war geboren!

Die traditionsbehaftete Loipersbacher Schubwurst, die seit jeher als regionale Köstlichkeit geschätzt wird und lange eine Geheimtipp unter Kennern blieb, ist heute eine landesweit anerkannte Spezialität.

Loipersbacher Sautanz-Blunzen

Die berühmte Blutwurst ist heute wie damals in jedem guten Fleischereisortiment zu finden.

Jedoch einzig und allein die Blunzen von Otmar Tschürtz weisen ausnehmende Qualität auf geschmacklichem Höchstniveau auf. Diese Meinung vertreten selbst die schärfsten Gourmetkritiker der Welt und verliehen Tschürtz die Goldmedaille bei der Blutwurst-Weltmeisterschaft 2009 in Frankreich. Nur beste Zutaten und viel Liebe zur Tradition machen die Blunzen bei Tschürtz locker und leicht bei vollem Geschmack. Positiver Nebeneffekt: Im Vergleich zu anderen Blutwürsten kann auch der verhältnismäßig niedrige Fettgehalt punkten.

Nun ist es offiziell: Probieren auch Sie die weltweit beste Blunze!

Innovatives/Internationales:

Mangalizaschinken

Dieser exquisite Rohschinken wird in einem kostspieligen Verfahren unter hohem Zeitaufwand produziert, weshalb er in Österreich als Rarität gehandelt wird.

Das Mangalizaschwein zeichnet sich vor allem durch fettreiches, cholesterinarmes, schmackhaftes Fleisch aus.

In Spanien seit langem zur Herstellung des berühmten Serrano-Schinkens geschätzt, in Ungarn in Form der traditionellen Salami geliebt, wurde es in Österreich am Ende des 20. Jahrhunderts von anderen Schweinerassen verdrängt.

Heute werden Mangalizaschweine auf pannonischer Ebene wieder gezüchtet - der seltene Mangaliza- oder auch Schwarzfußrohschinken ist jedoch aufgrund der langwierigen und kostenaufwendigen Herstellung weiterhin nur Sachkundigen und seit kurzem auch Kunden von Otmar Tschürtz ein Begriff. Der edle Mangalizaschinken wird empfehlenerweise in feinen Scheiben und bei Zimmertemperatur genossen, bei welcher sich das unverwechselbar intensiv nussige Aroma entfalten kann.

Kastanienschinken

Auch bei der Herstellung dieses Gourmetschinkens scheut der Blunzenweltmeister Otmar Tschürtz weder Kosten noch Mühen: Um erstklassige Qualität zu gewährleisten, werden die pannonischen Kaestenschweine zwei Monate lang täglich (!) mit zwei Kilogramm Edelkastanien gefüttert.

Diese spezielle und kostspielige Mastidee zeugt abermals von der Qualitätsliebe und Experimentierfreude des Otmar Tschürtz.

Der erlesene Kastanienschinken zeichnet sich durch ein einzigartiges vollmundig-cremig Aroma aus, das im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergeht.

Mit dieser Neuheit können auch Sie sich ein kleines Stück Luxus gönnen.

Salami mit Wildschwein und Hirsch

Die Wildsalami ist eine deftige Salamiart, für die ausschließlich Wild aus den regionalen Wäldern verwendet wird. Die Tiere leben in freier Wildbahn, wodurch die Qualität des Fleisches durch Wissen um Herkunft und 100% biologische Nahrungsmittel gesichert ist.

Für diese Wildspezialität wird Hirsch- und Wildschweinfleisch (min. 20 bis 25%) mit Schweine- und Rindfleisch kombiniert, für ein zart-pikantes Geschmackserlebnis!

Safranwürstel

Safran zählt nicht von ungefähr zu den teuersten Gewürzen der Welt. Der Aufwand, mit dem man das „Gewürzgold“ gewinnt, ist immens. Nur wenige wissen, dass Safran seit 2006 auch wieder in Österreich angebaut wird.

Der „Pannonische Safran“ aus dem burgenländischen Klingenbach war Inspiration für eine neue Köstlichkeit aus dem Hause Tschürtz: Die Safranwürstel. Die einzigartige Kombination aus zartem Fleisch und echtem Safran macht die Safranwürstel zu einem Schmankerl der besonderen Art.

Gastronomie

Otmar Tschürtz' Qualitätseifer und die Begeisterung für Kulinarik der besonderen Art machten auch vor der Gastronomie nicht halt.

Als Gastronom drängte sich ihm bald das Bedürfnis auf, seine Spezialitäten in neue Verbindungen zu setzen und auf diese Art einzigartige Geschmackserlebnisse zu entfesseln.

Ob Vorspeisenteller oder Hauptgang, kalt oder warm serviert - mit diesen raffinierten Arrangements entfalten die Delikatessen ihr volles Potenzial:

Vorspeisen:

Feigen mit Rohschinken (Higos con jamón)

Rohschinken (empfehlenerweise Mangalitzaschinken) in hauchdünnen Scheiben bei Zimmertemperatur atmen lassen und mit geviertelten reifen Feigen anrichten. Eine Prise Pfeffer verleiht dem Zusammenspiel von nussigem und süßlich-herben Aroma den letzten Schliff.

Hauptspeisen:

Dicke junge Bohnen mit Rohschinken (Habas con jamón)

Rohschinken (Loipersbacher Rohschinken, Mangalitzaschinken) in einem Schuss Olivenöl anbraten, aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Eine gewürfelte Zwiebel mit zwei fein gehackten Knoblauchzehen vermengen und im Bratfett glasig dünsten. Danach 750 g enthülste Bohnen zugeben, mit etwas Wasser angießen, und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Schinken zugeben und in den Bohnen erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren mit gehackter Minze oder Petersilie bestreuen.

Forellen mit Schinken (Truchas rellenas de jamón)

Forellen waschen, abtrocknen, und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Fein gehackte Mandeln, Oliven, Schalotte und Petersilie vermengen und auf vier Scheiben Schinken verstreichen. Diese werden zusammengerollt und in die Bauchhöhle der Forellen eingelegt. Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen und auf jeweils eine mit Olivenöl bestrichene Alufolie betten. Die Folie über dem Fisch zusammenklappen und an den Nähten gut festdrücken. Die eingewickelten Forellen auf dem heißen Grillrost 10 Minuten grillen.

Dienstleistungen

„Der Tschürtz“ bietet neben der umfassenden Produktpalette besondere Dienstleistungen an, die Ihnen stets zur Verfügung stehen:

Ideen & Konzepte

Sie haben Gefallen an den hochqualitativen Produkten gefunden, wissen aber nicht, wie Sie sie in Ihrem Unternehmen zur Anwendung bringen können?

Profitieren Sie von der Tschürtz'schen Gastronomieerfahrung: Mit unfehlbarem Feingefühl entwickelt „der Tschürtz“ individuelle Konzepte, die beispielsweise auch in Vinotheken erfolgreich zum Einsatz gebracht werden.

Catering

Ob Jubiläum, Messecatering oder Catering im Rahmen Ihrer individuellen Veranstaltung.

Mit den Spezialitäten von Tschürtz können Sie immer punkten.

Ausgezeichneter Service von Anfang bis Ende in Verbindung mit den unnachahmlichen und liebevoll aufbereiteten Tschürtz-Spezialitäten werden jedem in guter Erinnerung bleiben.

Wählen Sie aus dem umfassenden Sortiment und stellen Sie Ihr individuelles Spezialitätenpotpourri zusammen oder wenden Sie sich an uns. - Wir beraten Sie gerne!

Postzusendung

Nichts sollte Ihrem Genuss im Wege stehen - auch nicht der Weg an sich!

Kontaktieren Sie uns und lassen Sie sich über unser breit gefächertes Angebot informieren.

Ihre Bestellung kommt via Frischepaket direkt zu Ihnen nachhause. Einfach und bequem!

Geschenkbbox

Schenken Sie Genuss auf höchstem Niveau und ein Stückchen Lebens-Qualität!

In unseren liebevoll gestalteten Geschenkbboxen finden Sie eine Selektion der einmalig hochqualitativen Tschürtz-Spezialitäten, die Genuss einen Namen geben.

Grillen mit dem Blunzenweltmeister

Überzeugen Sie sich doch mal selbst von dem Können des Blunzenweltmeisters und lernen Sie Otmar Tschürtz persönlich kennen.

Der freundliche Preisträger steht Ihnen auch bei Ihrem Grillfest zur Verfügung und verrät Ihnen den ein oder anderen Trick.

Lassen Sie sich diese Chance nicht entgehen!

Verkauf von Schwungradmaschinen

Die soliden, manuell betriebenen Aufschnittmaschinen bauen auf dem bewährten Prinzip der Schwungrad-Schneidemaschinen, die schon vor ungefähr 70 Jahren verwendet wurden. Mittels technischer Weiterentwicklung und Ausgestaltung trägt die Maschine heute zum Trend der Erlebnisgastronomie bei und ermöglicht gleichzeitig einen feinen Präzisionsschnitt, wie er beispielsweise für Prosciutto benötigt wird.

Der Tschürtz

Obwohl erst 1961 als Familienbetrieb gegründet, hat „Der Tschürtz“ eine viel weiter in die Vergangenheit zurückreichende Tradition. Schon der Großvater Matthias Tschürtz I, Kleinbauer und Selbstversorger, wusste um die Kunst der Erzeugung des hervorragenden geselchten Rohschinkens. Dieses Familienrezept wurde an Matthias Tschürtz II weitergegeben, der sich zum Fleischhandwerk berufen sah und schließlich den Familienbetrieb in Loipersbach gründete. Die Liebe zu erstklassigen Qualitätsprodukten gab er auch an seinen Sohn, Otmar Tschürtz weiter, der den Betrieb heute mit großem Erfolg leitet.

Otmar Tschürtz gehörte dank seiner Leidenschaft für qualitativ unübertreffliche Gaumenfreuden und einer mutigen Experimentierfreudigkeit rasch zur Gourmetavantgarde. Mit Begeisterung verfeinert und reinterpretiert er internationale Delikatessen, zollt seinem Erbe jedoch stets den gebührenden Respekt:

„Für mich haben Tradition und lokale Spezialitäten einen besonderen Stellenwert.“ bekräftigt er „Höchste Qualität aus der Region für besten Geschmack - Das ist mein offenes Geheimnis.“

Zur Herstellung der erstklassigen Köstlichkeiten werden ausnahmslos Tiere aus der Region herangezogen. Dies kommt nicht nur merklich dem Geschmack, sondern auch der Landwirtschaft zugute. Nicht umsonst zählen das Restaurant Taubenkobel und viele andere Gastronomen seit Jahren zu den unzähligen begeisterten Kunden. Egal ob traditionell oder innovativ: Erlesene Produkte von ausnehmender Qualität haben den Tschürtz zu einem unentbehrlichen Meister seines Fachs gemacht.

Philosophie

Qualität braucht nur Zeit.
Wir nehmen uns die Zeit und geben sie
Ihnen in unseren aufwendig verarbeiteten Produkten weiter.
In Form von Qualität - die man schmecken kann.

Zeit ist in unserem Betrieb der entscheidende Faktor.
Wir nehmen uns die nötige Zeit, die Andere mit Chemikalien und Fertigwaren auf Kosten der Qualität zu unterwandern suchen.
Die Herstellung jedes unserer Fleischprodukte beginnt und endet in der Region.
Vom Tier, dessen Futter aus regionalen Naturprodukten besteht, bis hin zur luftgetrockneten Reifung durch die sanften Winde am Ödenburger Gebirge.
Die Natur hält alles für uns bereit.
Wir müssen Ihr nur Zeit geben.