



© Ablinger

BESTENS GESTÄRKT IN DIE NEUE SAISON

Eishockey ist nicht nur die schnellste Mannschaftssportart der Welt, sondern auch extrem kraftraubend. Regulär 60 Minuten Vollgas, die den Akteuren auf dem Eis alles abverlangen und in denen auch die Zuschauer auf der Tribüne all ihre Power zum fleißigen Anfeuern benötigen. Und diese Kraft bekommen Spieler und Publikum in der Eisarena Salzburg im Volksgarten bei jedem Spiel mit Fleisch und Wurst von Ablinger!

EC RED BULL SALZBURG & ABLINGER – SPORT UND KULINARIK AUF HÖCHSTEM NIVEAU!

Das Familienunternehmen Ablinger aus Oberndorf bei Salzburg steht seit vier Generationen für beste Fleisch- und Wurstwaren. Was vor über 85 Jahren mit einer kleinen Metzgerei begonnen hat, ist nunmehr zu einer national bekannten Marke geworden, die für höchste Qualität steht und größten Wert auf traditionelles Handwerk und Regionalität legt. So wird bei Ablinger selbst geschlachtet, die Tiere stammen aus der Region und werden direkt beim Bauern gekauft. Das schafft Vertrauen und garantiert die herausragende Fleischgüte für Würstel und Frischwurst, Schinken, Selchfleisch, Speck, Roh- und Schnittware für den Endverbraucher bis hin zu Fleisch- und Würsterzeugnissen für die Gastronomie. Ablinger ist also im wahrsten Sinn des Wortes in aller Munde – und das selbstverständlich auch beim EC Red Bull Salzburg! Schon seit vielen Jahren setzt die Gastronomie im Eishockeystadion auf Qualität von Ablinger. Und ab der Saison 2021/2022 ist man nun auch Red Club Partner des EC Red Bull Salzburg.

EINE MEISTERLICHE PARTNERSCHAFT.

Wer im Eishockeystadion Salzburg schon einmal im VIP-Club, in der Two Seasons Sportsbar oder am Imbissstand gegessen hat, hat mit hoher Wahrscheinlichkeit schon einige Spezialitäten aus Oberndorf probiert. Ob Fleisch, Wurst, Dauerwürstel oder die beliebten

Mini-Leberkäsemmerl, Ablinger garantiert stets beste Qualität und Geschmack. Christian Rauchecker, Inhaber der Two Seasons Sportsbar, dem kultigen Burger-Restaurant in der Eisarena, begeistert seine Gäste mit einer Vielzahl von Ablinger Köstlichkeiten. Er ist übrigens zudem für die Zubereitung des offiziellen Stadion-Snacks verantwortlich, der bei keinem Spiel fehlen darf: die Ablinger Bosna! Ein Imbiss, wie er nicht besser zu einem heimischen Team passen könnte, denn die Bosna wurde in Salzburg erfunden.

DER OFFIZIELLE STADION-SNACK.

In der Spielpause wieder Kraft für das nächste Drittel tanken? Das geht spielend mit der Ablinger Bosna – dem offiziellen Stadion-Snack. Handlich zum Mitnehmen und richtig lecker, begeistert sie Fans und Spieler. Zubereitet wird sie direkt am Imbissstand vor dem Stadion. In das resche Weißbrot kommt die typische Mischung aus Zwiebeln, Senf, etwas Petersilie und die

charakteristische Currywürzung. Hauptdarsteller sind jedoch die beiden gegrillten Ablinger Bosnawürstel, die das Prädikat „100 % Österreich“ tragen. Sie unterscheiden sich von den klassischen Landbratwürsteln durch ihre spezielle Zusammensetzung aus Schweinefleisch, Speck und einer aromatischen Gewürzkombination, die Ablinger eigens für diese Köstlichkeit entwickelt hat. Fleisch aus Österreich, das heißt: geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich. Diese Information ist ab Fertigstellung der Etikettenumstellung im Spätherbst 2021 auch für Endkunden deutlich auf den Ablinger Produkten ersichtlich. Ein Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft und zugleich ein unverzichtbares Qualitätsmerkmal für die Produkte aus dem Hause Ablinger.

Am besten, Sie schauen einfach beim nächsten Spiel in der Eisarena vorbei und lassen sich eine Ablinger Bosna – oder gerne auch zwei – schmecken!



Meister unter sich: Peter Hochkofler (Stürmer EC Red Bull Salzburg), Franz Ablinger (Geschäftsführer Ablinger), Nicolas Wieser (Torhüter EC Red Bull Salzburg), Franz Ablinger jun. (Produktionsleiter Ablinger), Paul Stapelfeldt (Verteidiger EC Red Bull Salzburg)