

# Diese Wurst ist Keinem Wurscht



*Mit dem einzigartigen Kulinarikprodukt „Steirische Vulkanland-Braune“ hat der Ilzer Fleischermeister Karl Turza eine Erfolgsgeschichte geschrieben die, bedingt durch die hohe Qualität und die sorgfältige Verarbeitung, mehrfach ausgezeichnet wurde.*



**Turza GmbH & CoKG, 8262 Ilz 171,  
Tel: 03385/297-0, [www.turza.at](http://www.turza.at)**

Die herzhafte steirische Vulkanland-Braune soll den Charakter der Region widerspiegeln. So zeigt sie sich im Schnittbild feurig wie die heiße Lava, ist gewürzbetont und hat einen intensiven Rauchgeschmack, die Außenstruktur scheint dunkel wie das Lavagestein, und das alles wird ganz ohne Geschmacksverstärker erreicht.

## Qualität und Regionalität

Der Name Turza steht seit 1834 für höchste Fleisch- und Wurst-



Die Vulkanland-Braune gibt es klassisch, mit Käse und scharf mit Chili. Alle drei Sorten werden auch als Miniwürstel und Hot Dog angeboten

qualität und ist seit damals weit über Ilz hinaus für den hohen Qualitätsanspruch bekannt. Der Firmenphilosophie betreffend Nachvollziehbarkeit vom Acker bis zum Teller ist man aber bis heute treu geblieben. Die Tiere werden ausschließlich von Bauern der Region, die artgerechte Tierhal-

tung gewährleisten, gekauft. Das erspart lange Transportwege und auch die anschließende Fleischverarbeitung erfolgt mit größter handwerklicher Sorgfalt.

## Familienbetrieb

Die Fleischerei Turza wird seit jeher als Familienbetrieb geführt. Neben Firmenchef Karl Turza ist Sohn Philipp bereits in 7. Generation im Betrieb tätig. Aufbauend auf dem handwerklichen Können und den überlieferten Rezepten werden immer wieder neue köstliche Wurstspezialitäten kreiert die kontinuierlich internationale Auszeichnungen erreichen. Oft liegt die Kunst gerade im Einfachen und Bodenständigen. Dies zeigt sich insbesondere an der Vulkanland-Braunen die 2007 mit dem Zukunftspreis ausgezeichnet wurde. 2008 erhielt sie den Innovationspreis des Steirischen Vulkanlandes und 2010 wurde die feurige Wurst beim Wettbewerb Wurstland Österreich mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Außerdem holte die Firma Turza beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren bzw. für essfertige Convenienceprodukte in Wels von 2002 bis 2014 insgesamt 198 Gold-, 31 Silber- und acht Bronzemedailles!



Karl Turza und Sohn Philipp konnten mit ihren innovativen Produkten schon zahlreiche Auszeichnungen erreichen

## Die Vulkanland-Braune ist an folgenden Verkaufsstellen erhältlich:

Sparmarkt Hölzl, Kapfenberg  
Spar Pratscher-Reitbauer, Nestelbach b. Graz  
Spar Pratscher GmbH, Sinabelkirchen  
Sparmarkt Stocker, Wetzelsdorf  
Spar Christandl, Fehring  
Spar Christandl, Jennersdorf  
Interspar, Fürstenfeld  
Gartner, Bad Gleichenberg  
Unimarkt Weinhofer, Fürstenfeld  
Unimarkt, Feldbach  
Kirwasser, Sulzbach  
C+C Thermenland, Hainfeld  
Rath GmbH, Hainfeld  
Kaufhaus Bonstingl, Breitenfeld  
Haagen Kulinarium, Gr. Hartmannsdorf  
Unimarkt, Fürstenfeld  
Lagerhaus Thermenland, Sinabelkirchen  
Eurospar K & Ö, Graz  
Spar, Gleisdorf  
Genuss Oase Carlo, Fürstenfeld  
Adriano's Muraerstüberl, Fürstenfeld  
Kaufhaus Spörk, Übersbach  
Kaufhaus Spörk, Großwilfersdorf  
Nah & Frisch, Riegersburg  
Lagerhaus, Fürstenfeld  
Fürstenbräu, Fürstenfeld  
La Perla, Rudersdorf  
RuK Gourmet, Graz  
GH Schneider, Auffen  
Turza, Ilz  
Bierstüb'n, Ilz  
Thermenhotel Stoiser, Loipersdorf