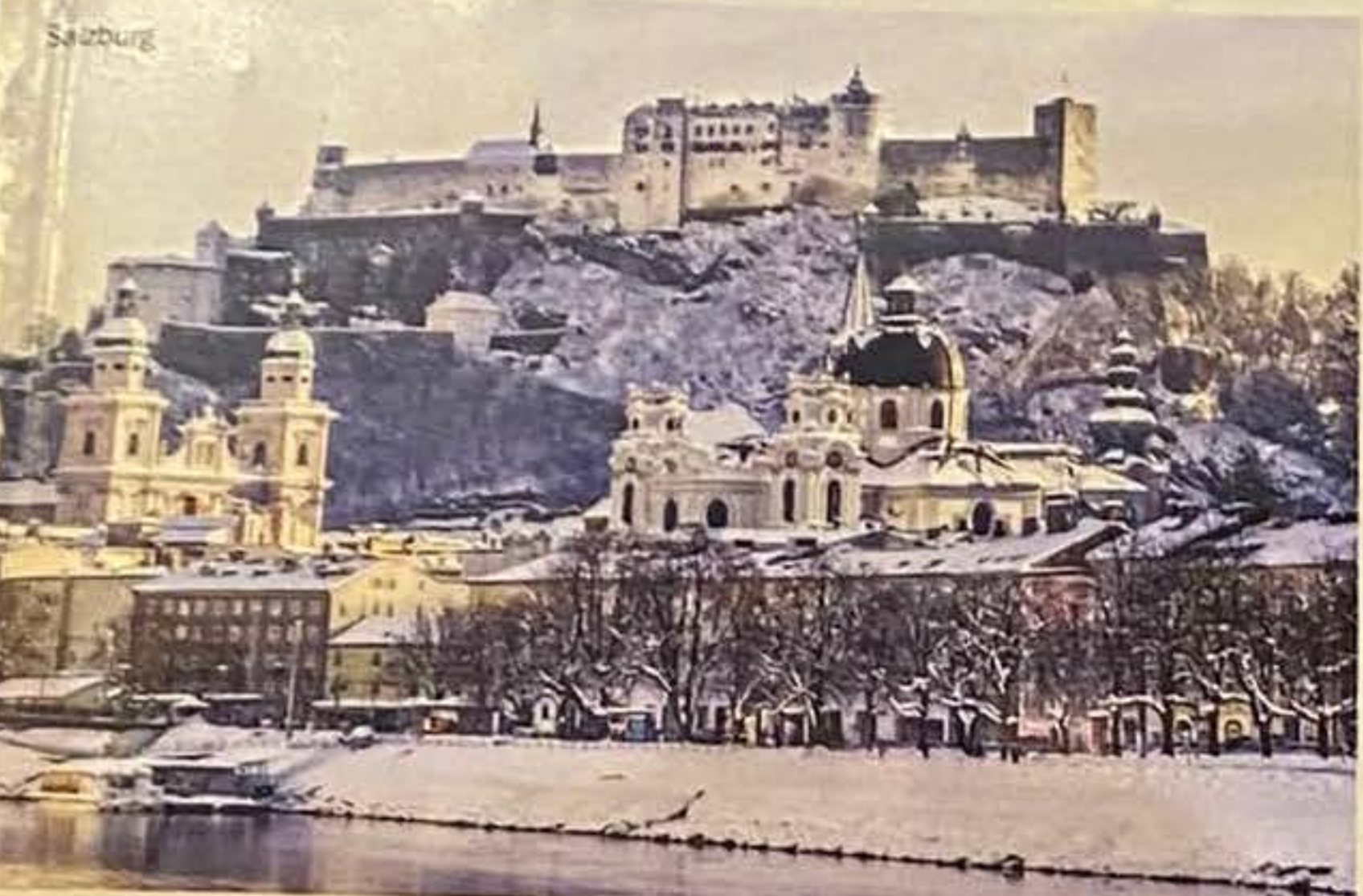
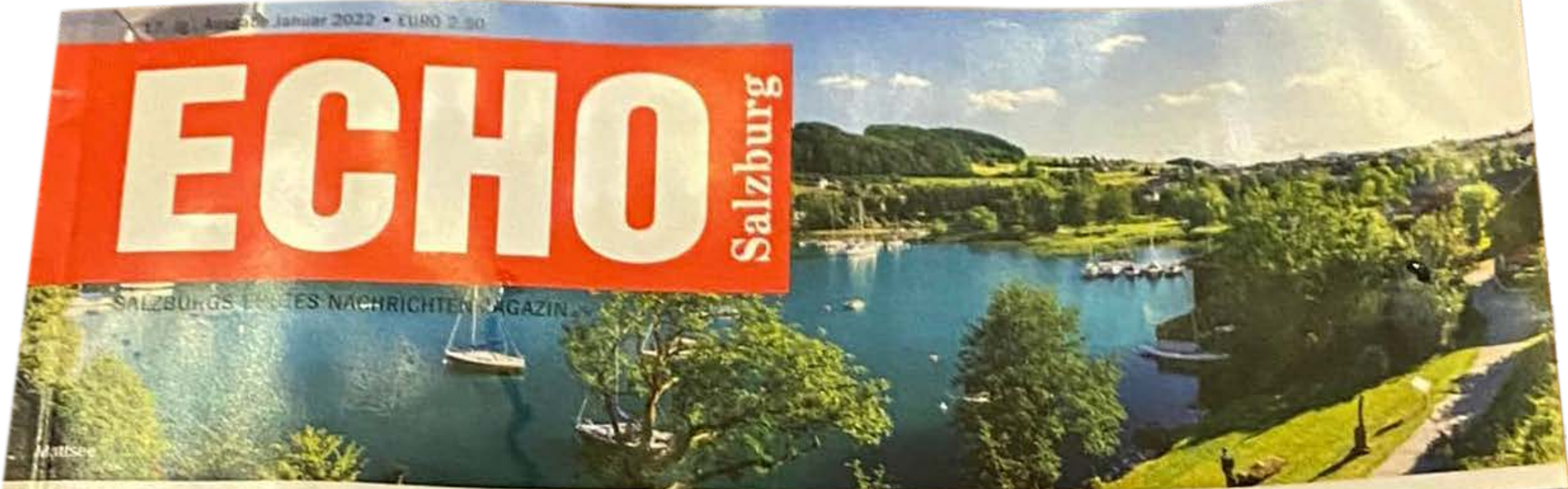


ECHO Salzburg

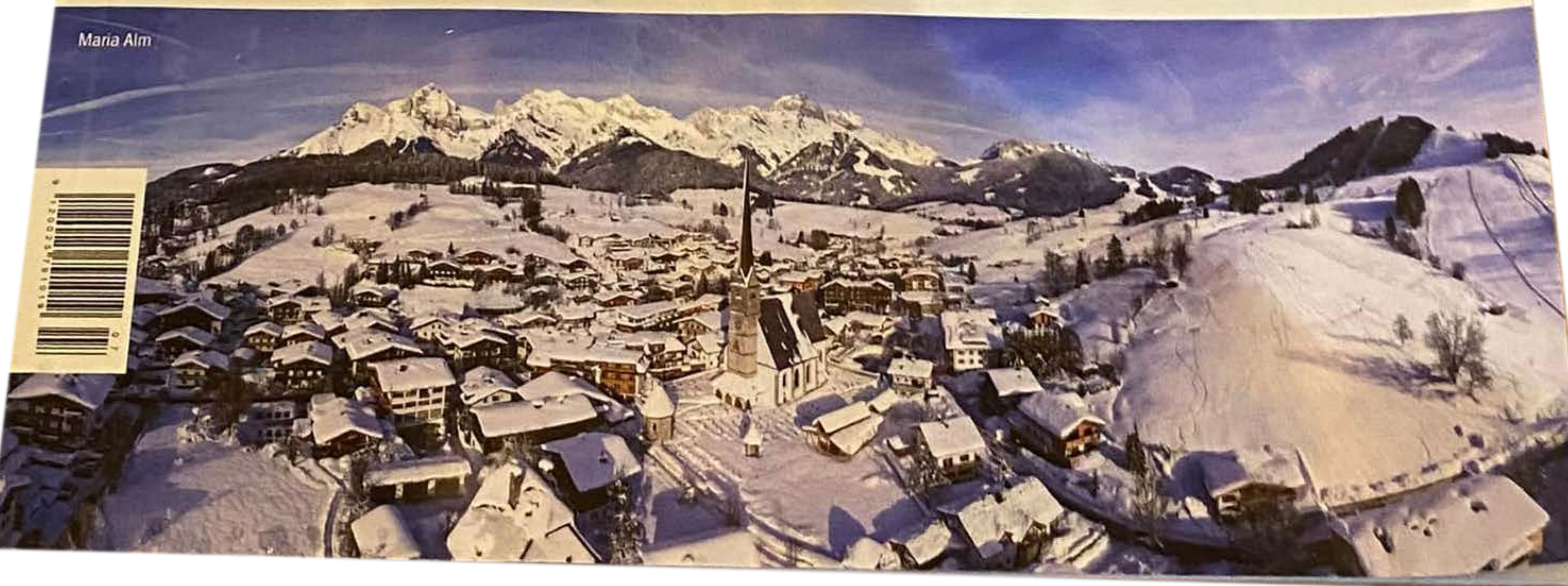
SALZBURGS ERSTES NACHRICHTEN MAGAZIN

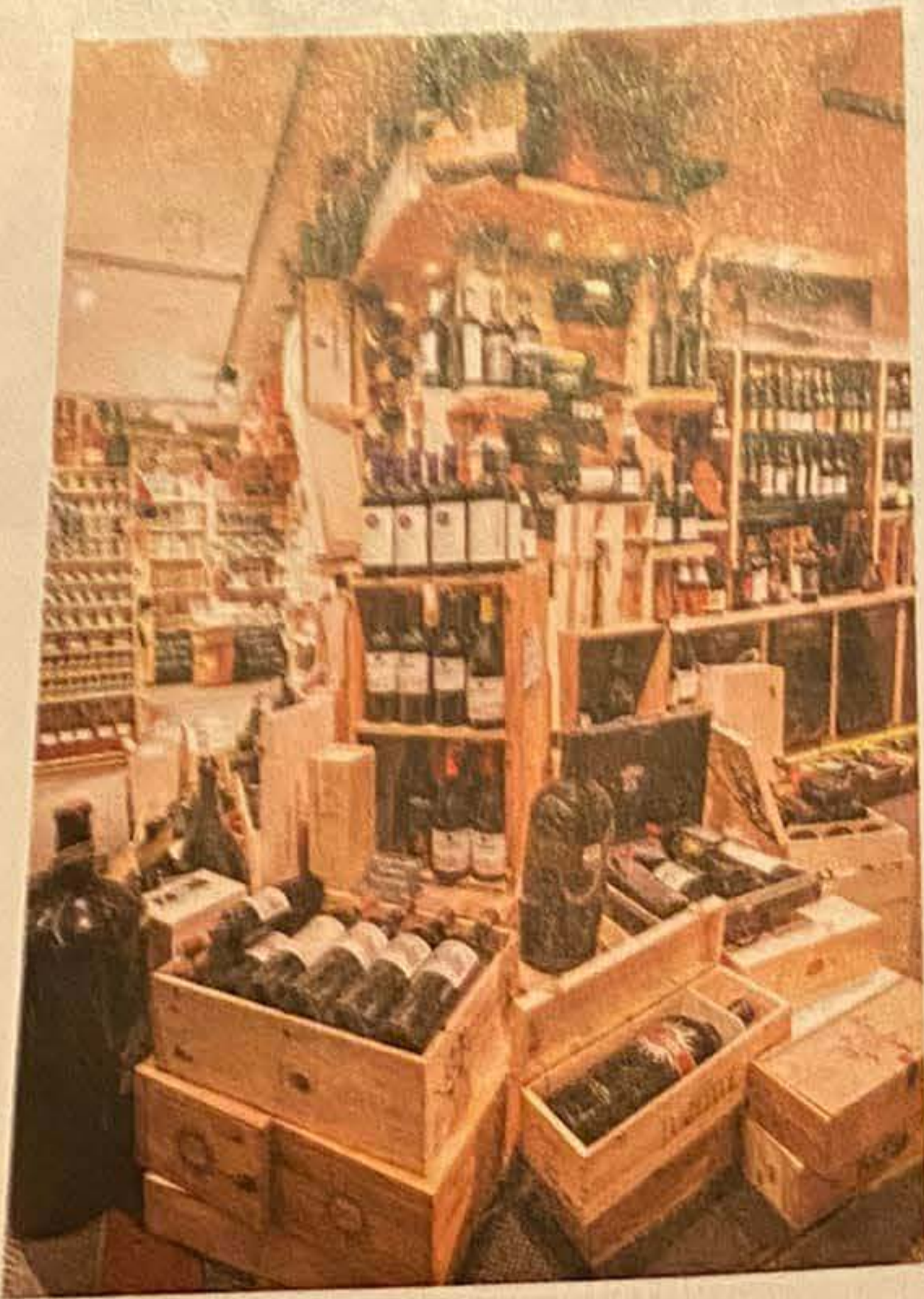


SALZBURGS GEMEINDEN IM VERGLEICH

WELCHE STÄDTE UND DÖRFER WACHSEN BESONDERS STARK UND WER DARF SICH ÜBER HOHE KOMMUNALSTEUERN FREUEN?

Maria Alm



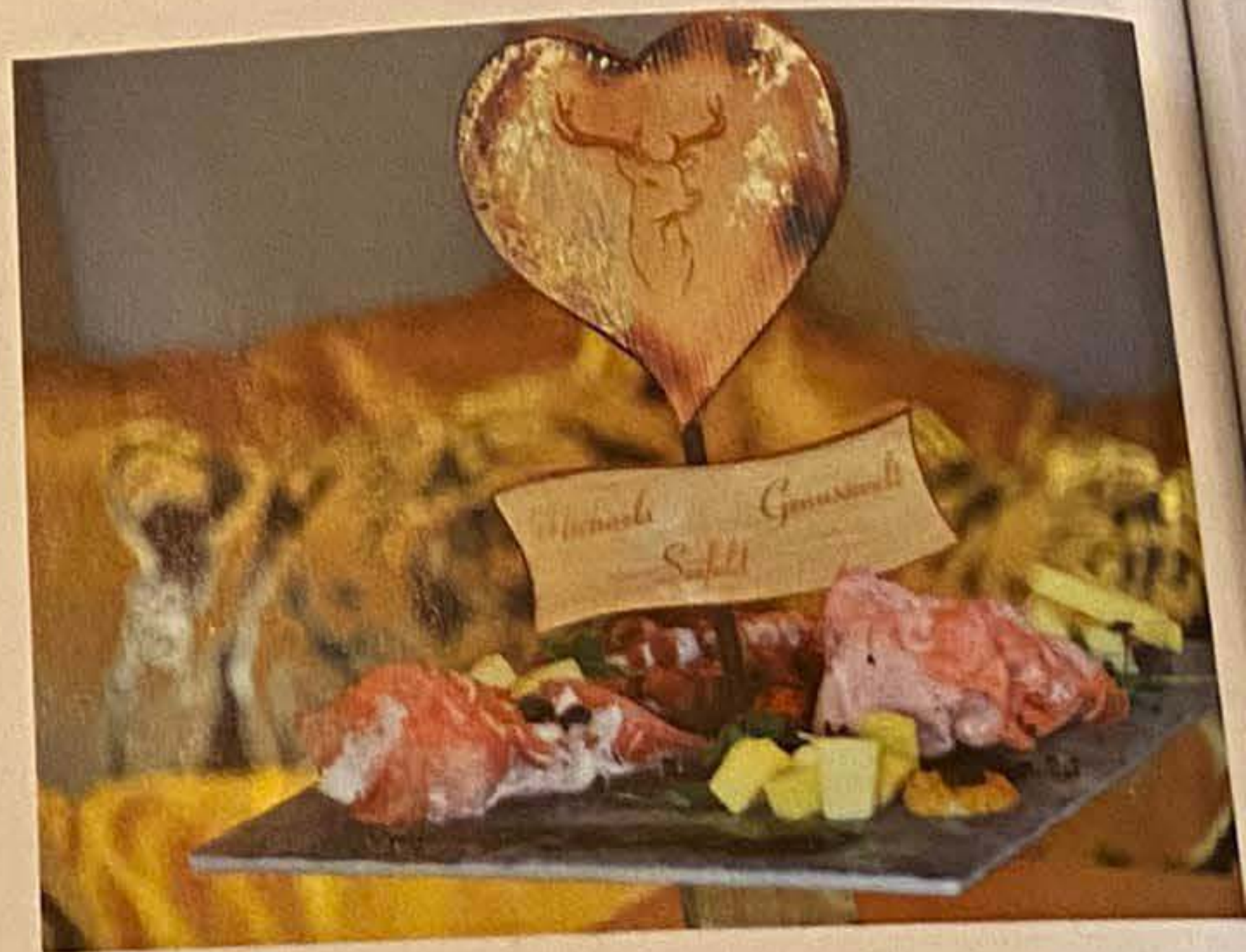


tre.culinaría: Feinste Kost und beste Bewirtung

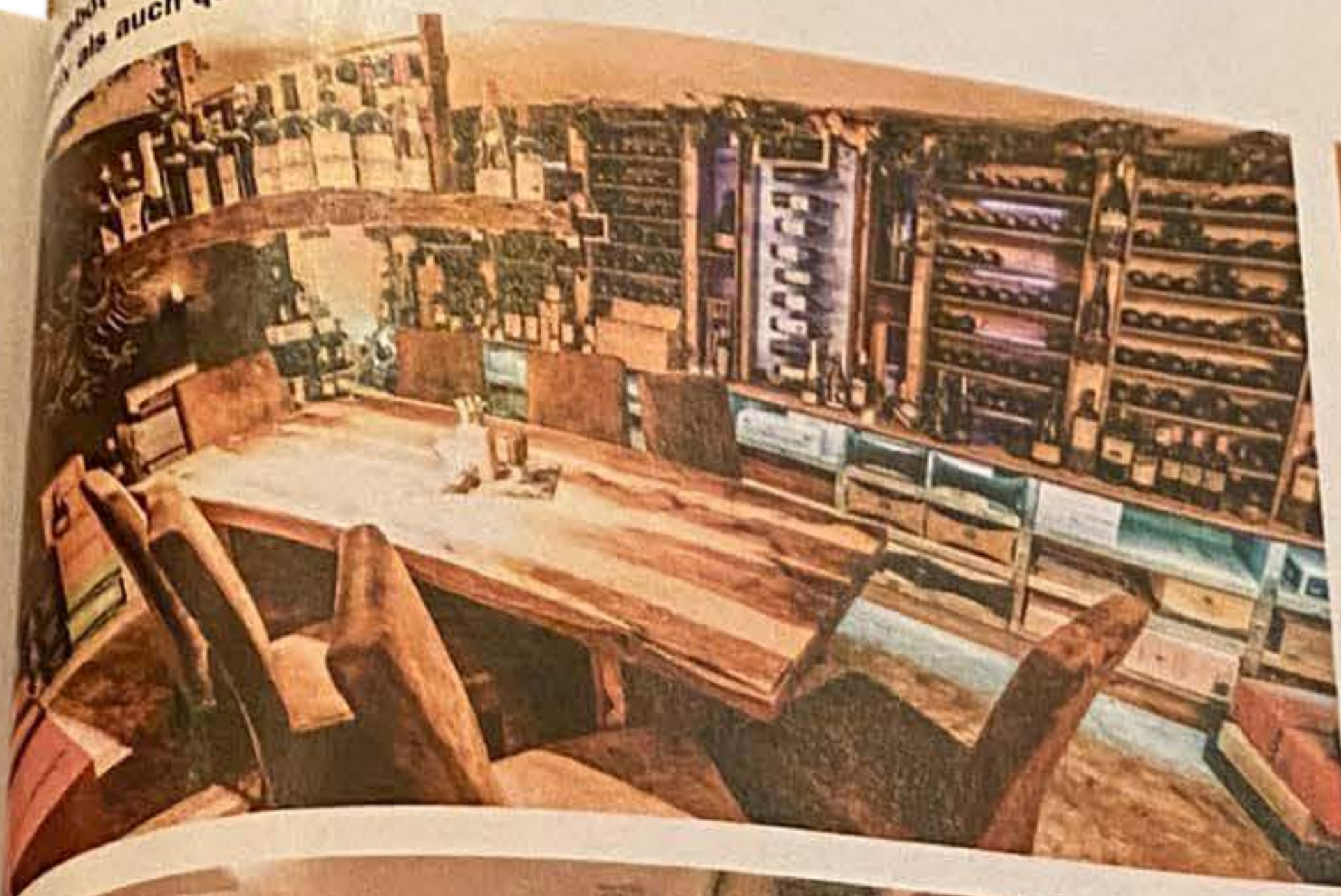
Genuss-Mekka in Seefeld. Michael Jank begrüßt in seinem Feinkost- und Delikatessengeschäft tre.culinaría Feinspitze und Kulinariker aus der ganzen Welt.

Seefeld ist ein bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen beliebter Ort in den Alpen Tirols, der vor allem zum Wintersport einlädt. Sehenswerte Hotels und zahlreiche Ruheoasen der Natur sorgen dafür, dass man die Seele so richtig baumeln lassen kann. Auf vollen Genuss kommen Geist und Körper aber auch dort, wo die Kulinarik eine besondere Rolle spielen darf. Womit wir zum Feinkost- und Delikatessengeschäft tre.culinaría kommen, das seine Gäste nach dem Lockdown auch wieder in der Genusslounge verwöhnen wird.

Verschiedene Stuben laden die Gäste ein, köstliche Speisen und feinste Weine zu genießen. Ideal ist die Location auch für Feiern verschiedenster Art. „Bei uns kehren regelmäßig prominente Gäste ein und auch viele Einheimische halten uns schon seit Jahren die Treue“, freut sich Michael Jank, Inhaber und Geschäftsführer von tre.culinaría.



...bot an edlen Tropfen an tre.culinararia ist sowohl
...als auch quantitativ beachtlich.



„Bei uns kehren
regelmäßig prominente
Gäste ein und auch viele
Einheimische halten uns
schon seit Jahren die Treue.“

Michael Jank,
Inhaber und Geschäftsführer
von tre.culinararia

tre.culinararia
Genuss vom Dreiländereck



Delikatessen- und Feinkostgeschäft tre.culinararia

Edle Produkte von:

- Bio-Senfspezialitäten von der Senfmühle (Manufaktur) Thomas Weber, Telfs
- Erlesene Weine und Spirituosen von namhaften Winzern und Produzenten
- Speck von der Metzgerei Krösbacher in Fulpmes und von Schmid aus Südtirol
- Verschiedenste Käsesorten aus der Region
- Edle Balsamicoprodukte und Olivenöle von Michalis (Michael Huber) aus Hopfgarten
- Liköre, verschiedene Sirupe, köstliche Tees, Zirbenspezialitäten, Kräutersalze von der Tiroler Firma Kräuterwohl
- Köstliche Kaffeesorten von den unbound coffee roasters aus Wattens
- Erlesene Gewürze von SPICEWORLD

BESTES RESTAURANT SEEFELDS

Die weltweit größte Reiseplattform Tripadvisor führt tre.culinararia aktuell als die Nummer eins unter 44 Restaurants in Seefeld. Im Genuss Guide gelistet war man in den Jahren 2011, 2013 und ganz aktuell 2021. Und 2012 kürte der Genuss Guide Michael Janks Feinkostladen zum „Besten Fachgeschäft zum Thema Schinken – Speck – Braten“. Ein weiterer Höhepunkt: Der Restaurant Guru 2019 stellte fest, dass es sich bei tre.culinararia um „Das beste Restaurant in Seefeld in Tirol“ handelt.

Michael Jank ist außerdem Gründer und Initiator des Genussgipfel Seefeld und Ambassador Champagne Barons de Rothschild sowie Ambassador der Edelbrennerei L. Psenner GmbH. Im Jahr 2019 stieg Jank auch als Hauptgesellschafter in die Catering-Firma Tiroler & Südtiroler Kraft/Event Partner ein. Bei diesem Unternehmen handelt es sich um eine Kooperation aus mehreren Firmen. „Unser letzter großer Auftrag war das Catering für den ÖSV-Seefeld-Silberbereich, -Goldbereich und Golden-Golden-VIP-Bereich, bei dem wir auch die Königsfamilien aus Schweden und Norwegen bewirteten“, erzählt Michael Jank.

Christian GRANBACHER