

**K**lein, aber fein – und auf bloß 20 Quadratmetern eine faszinierende Welt für

Liebhaber heimischer Schmankerln. In flüssiger wie ebenso fester Form. Die „Höllerei“ in der Florianigasse in der Wiener Josefstadt ist zum Fixpunkt qualitätsbewusster kulinarischer Genießer geworden.

Die Höllerei ist alles andere als ein Lebensmittelgeschäft im überlieferten Sinn oder gar ein kleiner Supermarkt. Sie ist vielmehr das Ergebnis der auf spezielle, hochwertige Genuss-Lebensmittel abgestimmten Lebensphilosophie ihrer Besitzerin Alexandra Höller. Eher eine im Nischenbereich befindliche, besondere Genussboutique – wie man in vergangenen Zeiten artikulierte – „Spezerei“. Absolute Qualität statt Quantität und die Produkte nahezu allesamt aus heimischen Gefilden mit überschaubaren Einsprengseln italienischer Provenienza. Wer sich nicht für Massenware aus den Supermärkten erwärmen kann, der ist in der Höllerei gerade richtig. „Handmade like at home“ nach Omas Gespür für den richtigen Geschmack ist die Devise bei der Produktpalette, die von mit Akribie ausgewählten Weinen, über Hochprozentiges, Fruchtsäfte, Essig und Öle, Marmeladen, Fruchtaufstriche über diverse Senfarten und andere Gewürze etc. bis zu vor allem in der kühleren Jahreszeit angebotenem köstlichem Schinkenspeck, Salami und feinem, auf dem Gaumen und der Zunge schmelzenden „Lardo“ reicht. Doch die Speckspezialität kommt nicht, wie der Name vermuten würde, aus dem „Land wo die Zitronen blühen“, sondern wie so viele andere Köstlichkeiten aus der Genussregion Steiermark.



Inhaberin der „Höllerei“  
- Alexandra Höller



Pannonischer Safran



Weutz Whisky



Produktpalette ©  
[www.detailsinn.at](http://www.detailsinn.at)



Vorarlberger  
Kostbarkeiten

## **Whisky, Gin und Vodka made in Austria**

Kleine Manufakturen statt Endlos-Fließband; eine weitere Leidenschaft der „Höllerin“. Wer behauptet, dass Whisky immer aus Schottland, Gin aus England oder Vodka immer aus Polen oder Russland, die Pasta immer aus Italien kommen müssen? Die Höllerei beweist auf für Geschmacksnerven beeindruckende Weise, dass solch Hochprozentiges wie ebenso Teigiges auch hierzulande in exzellenter Qualität produziert werden. Und dass relativ unbekannte Namen z.B. bei der Weinherstellung den großen, landauf landab bekannten in vielen Fällen um nichts nachstehen.

Die Erkenntnis hat schon was für sich: um in den (Genuss)himmel zu kommen, sollte man

vorerst in der Hölle(rei) vorbeischaun. Auch wenn geographisch betrachtet für so manchen Genussspecht ein Umweg in Kauf genommen werden müsste. Ein Besuch in der Höllerei zahlt sich in jedem Fall aus.

## **Die Höllerei**

Alexandra Höller

Florianigasse 13

A-1080 Wien

Tel: +43 1 40 22 672

[www.diehoellerei.at](http://www.diehoellerei.at)

© Die Höllerei, [www.detailsinn.at](http://www.detailsinn.at)

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)