„Fuchserei”: Neue Dachmarke in Grödig

Hofmetzgerei Fuchs – gelebte Nachhaltigkeit seit 25 Jahren! Das Metzgersterben in Österreich schreitet voran, doch einige gehen neue, innovative Wege um ihre Produkte abseits von Großkonzernen und Massentierhaltung zu vermarkten. Die „Fuchserei" stellt sich vor …

Ein lebendiges Beispiel für neue, innovative Wege abseits des Metzgersterbens ist Stephan Fuchs. Vor knapp 25 Jahren, 1994 eröffnete der Fleischermeister seine Hofmetzgerei in Grödig und bewies damals schon, wie wichtig Nachhaltigkeit im Lebensmittelgewerbe ist. „Wir sind drei Brüder und arbeiten eng zusammen. Ich beziehe die Rinder und Schweine von ihren Höfen, wo auch das Futter wie Mais, Getreide, Heu und Stroh auf mehr als 100 Hektar Landwirtschaft selber angebaut wird“,

erzählt Fuchs. „Dadurch haben wir extrem kurze Tiertransportwege, denn vom Stall zur Metzgerei sind es nur fünf Minuten, und das ist schonend für die Tiere. Für uns ist es wichtig, das Tier mit Respekt zu behandeln, und das ist nur in Kleinbetrieben möglich – bei Fließbandschlachtungen und Massenproduktion geht das leider verloren, und man schmeckt, ob ein Tier bei der Schlachtung gestresst war oder nicht!“

Kluge Investitionen

„In den letzten Jahren haben wir knapp 1,4 Mio. Euro in den Um- und Ausbau investiert. Dabei wurde das alte Bauernhaus ausgehöhlt, der Stall verkleinert und die Metzgerei erweitert und modernisiert“, schildert Fuchs. Die Herausforderung bestand darin, den ganzen Umbau während des laufenden Betriebes durchzuführen.Durch den Kauf neuer Maschinen, die Errichtung einer gemauerten Bauernselche und des großen klimatisierten Reiferaumes für die Speck-, Rohwurst- und Salamireifung wurden die Produktionskapazität und die Qualität noch gesteigert. Der Reiferaum dient auch als eine Art Versuchslabor, in dem Fuchs seinen neuesten Kreationen, wie etwa trockengereifte Rindersteakspezialitäten oder der Alpenprosciutto vom Duroc-Schwein, Zeit gibt, um das richtige Reifestadium zu bekommen.Parallel wurden auch noch neun Mitarbeiterwohnungen geschaffen, um den Mitarbeitern eine eigene Wohnmöglichkeit am Arbeitsplatz zu bieten. „Unsere Mitarbeiter sind unser Kapital.“ Unter den mehr als 20 Beschäftigten sind auch drei Lehrlinge tätig.

Von Kopf bis Fuß

Fuchs beliefert die Gastronomie, organisiert Catering, und in seinem Jausnstadl, dem eigenen Gastrobetrieb, verwöhnt sein Team die Gäste mit Mittagsessen und kaltem und warmem Buffet.Die Fuchserei ist zudem eine exklusive Eventlocation für Feste bis zu 100Personen – von der Geburtstagsfeier über Hochzeiten bis hin zu Firmenfeiern. Ein weiterer Fixpunkt ist auch der Bauernmarkt, der jeden Freitag regionale Produkte von

Bauern in der Umgebung anbietet. Zur Jagdsaison ist Wildfleisch, das frisch von Jägern aus der Umgebung geliefert wird, ein wichtiges Standbein.Das Team von Stephan Fuchs verarbeitet das ganze Tier. Vom Fell über das Fleisch bis hin zu den Ohren, die im Haus zu Tierfutter verarbeitet werden, bleibt nichts übrig. Die hohe Qualität seiner Produkte hat sich herumgesprochen. So erhielt er Dutzende Preise bei Fachwettbewerben wie dem internationalen Fachwettbewerb für Fleisch und Wurstwaren, dort gab es Gold für die Mettenwürste, Frankfurter, Wiener und die Spezialität -„Untersberger Hauswurst“, und auch Hund und Katze lieben die Produkte wie Fleischwürfel mit Mineralstoffen, getrocknete Schweinsohren und Wildkabanossi aus dem Hause Fuchs.

Die Fuchserei

Familie Fuchs, Buchbichlgut

Gartenauerstrasse 9

5083 St. Leonhard
www.fuchserei.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at