Generation 10.0 bei Metzgerei Fritz

Seit 333 Jahren werden im Metzgereibetrieb Fritz in Zirl Fleisch- und Wurstwaren in bester traditioneller Qualität geboten. Heute stehen mit Wilhelm, Martin und Mathias drei Meister-Generationen gemeinsam am Werk.

„Wenn es um Fleischkäse, Speck, Polnische oder Frankfurter geht, sind die **Metzgermeister** in Zirl Spezialisten. Der familiengeführte Betrieb besteht seit 1685 und blickt somit auf 333Jahre Tradition zurück. „Gegründet von Michael Riedl verschwand zwar der Name durch die Heirat von Oma Luise, das Metzgerhandwerk aber blieb mittlerweile zehn Generationen erhalten“, erklärt Martin Fritz, der den Betrieb von seinen Eltern 2002 übernahm. Nach drei Jahren Lehrzeit absolvierte Martin 1998 die Meisterprüfung. Mit seiner Frau Manuela, gelernte Konditorin, hat Martin zwei Kinder. Mathias, der es mit 19 Jahren

zum jüngster Meister Österreichs schaffte, und Christoph, der in Mamas Fußstapfen trat und die süße Fritz-Vitrine füllt. „2012 investierten wir in einen Um- und Ausbau und das Tagescafé“, erzählt der Unternehmer. Das „Kaffee 13“ bietet 30 Plätze und kredenzt Kaffeespezialitäten, Kuchen, Eis und Snacks der „heißen Theke“. Die Kuchen liefert die Konditorei Fuchs in Absam, wo Sohn Christoph gelernt hat und nach wie vor arbeitet. Ein weiterer Bereich der Fritz’ ist das Catering-Service. „Für private Feiern im kleinen Rahmen oder größere Firmen-Events können wir alles anbieten“, beschreibt Manuela ihre Aufgabe.

Ausgezeichnete Qualität

Nach gehütetem Geheimnis ist der Fleischkäse um fünf Uhr früh das Erste, was Meistermetzger Martin Fritz in Angriff nimmt, denn drei Stunden will das gute Stück im Ofen gebraten sein. Dazu werden die wertvollen Zutaten Rind-, Schweinefleisch und Speck mit Gewürzen und viel Eis im Kutter vermengt und kommen dann in den Backofen, damit „-Biendls“ – so lautet der Hausname – beliebter Fleischkäse für die erste Semmel um 7.30 Uhr pünktlich und frisch bereitet ist.

Nach wie vor unterstützt Senior Willi bei der Produktion in der Metzgerei: Fleisch zerlegen, Schinken, Speck sowie Würste produzieren, Brät für die Frankfurter, … Insgesamt gehören über 100 Produkte zum Sortiment des Meisterbetriebes. Darunter Traditionelles wie der Fleischkäse oder auch Trend-Produkte, etwa Fertiggerichte wie Gulasch oder Beuschel. Auch Auszeichnungen sind neben den drei Meisterbriefen im Büro zu sehen, zum Beispiel der von DLG mit Gold prämierte Landschinken.

> **„Seit jeher wird bei uns auf beste Qualität sehr viel Wert gelegt.“**Metzgermeister Martin Fritz

Bei Fritz gibt es auch Regionales wie Grau- und Almkäse aus Karwendel, Brot-sorten von Bucher in Axams und Fischspezialitäten, auch Garnelen und Muscheln, „und alle anderen Köstlichkeiten des Meeres“, wie Martin erklärt, „Lachs und Forelle gehören zum Standard“. Ein Online-Service für Bestellungen ist eingerichtet, Produkte können daheim bestellt und im Geschäft abgeholt werden. Beliebt seien auch die Fertigprodukte von der „heißen Theke“: Schweinebraten, Spieße, aber auch frische Salate und verschiedene Knödel. Außerdem ist die sogenannte „schnelle Pfanne“ mit Angeboten wie Sugo, Beuschel, Eintopf mit Gemüse, Gulasch und mehr für viele Kunden eine Variante, wenn es in der Küche einmal schnell gehen muss und trotzdem Qualität auf dem Teller landen soll.

Auf die Frage, welches Produkt am schnellsten gemacht ist, kommt dieAntwort prompt: „Grillwürstel. Sorgfältig ausgesuchtes Schweinefleisch, Gewürze, alles in den Fleischwolf und dann in den Wurstfüller, abgefüllt in Naturdarm – fertig! Und nebenbei sind die Grillwürstel, wie auch die Frankfurter, unser ‚Renner‘“, gibt Martin Fritz mit einem sympathischen Lächeln doch noch ein Erfolgsgeheimnis preis.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at